

Receta de Arroz Pilaf Con Guisantes Y Orégano

22 Abr 2014



Buenos días, hoy vamos a preparar esta receta de arroz que es muy sencilla y rápida de hacer, así tenemos tiempo para preparar algún postre de los que ya os he recomendado .

Ingredientes

- Arroz largo (una taza por persona)
- Un bote de guisantes
- Zanahorias (a vuestra elección)
- Orégano
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner a calentar agua con sal y cuando esté hirviendo echar el arroz
2. ZEspolvorear el orégano y añadir las zanahorias partidas en trocitos
3. Cocer a fuego medio unos quince minutos, si os gusta mas pasado, tenerlo cociendo veinte minutos
4. Apartar del fuego y escurrir
5. Añadir el bote de guisantes y mezclar con el arroz
6. ZPonerle otro poquito de orégano y servir como primer plato o como guarnición de algún plato de carne.